5.007 Polievka cesnaková so zemiakmi
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l , ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
zemiaky	4,00	2,80	4,50	3,15	6,00	4,20	6,00	4,20
cesnak	0,15	0,13	0,20	0,18	0,25	0,22	0,30	0,27
olej	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
múka hladká	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
paprika červená mletá	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05
rasca mletá	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
soľ	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08	0,10	0,10
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umyté, očistené, na kocky pokrájané zemiaky dáme variť do slanej vody, pridáme rascu a soľ. Polievku zahustíme nasucho opraženou múkou, ktorú rozriedime vodou, pridáme olej, červenú papriku. Polievku dochutíme prelisovaným cesnakom, zjemníme maslom a varíme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	235	56	0,86	2,4	0,9	7,2	1,0	17,7	0,3	0,006	0,0	0,0	4,4	0,0
B	279	67	1,03	2,9	1,2	8,4	1,1	20,3	0,4	0,006	0,0	0,0	5,0	0,0
C	370	89	1,33	4,0	1,8	11,1	1,5	23,7	0,5	0,007	0,0	0,0	6,6	0,0
D	418	100	1,43	5,0	2,5	11,6	1,5	26,3	0,5	0,007	0,0	0,0	6,6	0,0